

KONSUMEN DAN HYGIENITAS PRODUK
(Studi Tentang Perlindungan Hukum Dalam Proses Produksi di
Gabungan Koperasi Susu Indonesia Boyolali)



NASKAH PUBLIKASI SKRIPSI

Disusun dan Diajukan Untuk Melengkapi Tugas-Tugas dan Syarat Syarat Guna
Memperoleh Derajat Sarjana Hukum Dalam Program Studi Ilmu Hukum Pada Fakultas

Hukum

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Oleh :

NORA DWI PRASASTI

C 1000 800 89

FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2013


HALAMAN PENGESAHAN

Naskah publikasi skripsi ini telah diterima dan disahkan oleh

Dewan Penguji Skripsi Fakultas Hukum

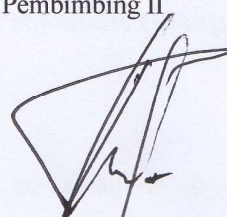
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Pembimbing I



(Kelik Wardiono, SH., MH)

Pembimbing II


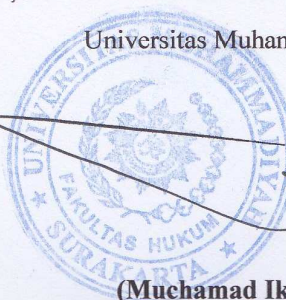


(Moh. Sandjojo, SH., M.Hum.)

Mengetahui :

Dekan Fakultas Hukum

Universitas Muhammadiyah Surakarta

(Muchamad Iksan, SH., M.H.)

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertandatangan dibawah ini, saya:

Nama : NORA DWI PRASASTI
Nim : C.100.080.089
Fakultas/Jurusan : HUKUM/ ILMU HUKUM
Jenis : SKRIPSI
Judul : KONSUMEN DAN HYGIENITAS PRODUK
(Studi Tentang Perlindungan Hukum Dalam Proses Produksi di
Gabungan Koperasi Susu Indonesia)

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Memberikan hak bebas royalti kepada perusahaan UMS atas penulisan karya ilmiah saya, demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan dari Dosen Pembimbing Skripsi.
3. Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan/mengalih formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, serta menampilkannya dalam bentuk softcopy untuk kepentingan akademis kepada perpustakaan UMS, tanpa perlu minta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta.
4. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak perpustakaan UMS, dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan semoga dapat digunakan sebagai semestinya

Surakarta, 28 Februari 2013
Yang membuat pernyataan,



(Nora Dwi Prasasti)

ABSTRAK

Produk susu hasil olahan dapat menimbulkan permasalahan bagi konsumen jika pengolahannya tidak dilakukan dengan baik dan higienis. Pemerintah menciptakan peraturan-peraturan untuk menjaga standar mutu pangan. Namun industri rumah tangga belum semuanya mengaplikasikannya dalam produksi. Tujuan penelitian ini adalah untuk: 1) mendeskripsikan pengakomodasian standar higienis dalam proses produksi susu; 2) mendeskripsikan perlindungan hukum bagi konsumen terhadap hiegenitas susu yang diproduksi di Boyolali.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan yuridis sosiologis sebab membahas mengenai implementasi dan menguji pelaksanaan ketentuan normatif di dalam praktek. Penelitian dilaksanakan terhadap para peternak susu yang tergabung dalam Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) Boyolali. Sumber data primer diperoleh melalui wawancara dan data sekunder diperoleh melalui teknik dokumentasi dan studi pustaka. Teknik analisis data menggunakan analisis kualitatif.

Hasil analisis menunjukkan bahwa: (1) Pengakomodasian standar hygienis dalam proses produksi susu yang dilakukan oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) terpenuhi dan sesuai dengan ketentuan yang terantum dalam SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.; (2) Perlindungan hukum bagi konsumen terhadap standar hiegenitas terhadap susu yang diproduksi oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali mengacu pada: (1) Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UUPK) khususnya pada Pasal 4 huruf a, Pasal 8 ayat 1 huruf a, Pasal 19 ayat 1; (2) SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 khususnya Pasal 13; (3) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan, khususnya Pasal 2 ayat 1 dan Pasal 23 huruf b

Kata Kunci: hiegenitas produksi susu, perlindungan hukum konsumen susu

ABSTRACT

Processed dairy products can cause problems for consumers if the processing is not done properly and hygienically. The government creates regulations to maintain food quality standards. But the domestic industry is not all apply it in production. The purpose of this study was to: 1) describe pengakomodasian hygiene standards in the production of milk, 2) describe the legal protection for consumers against hiegenitas milk produced in Boyolali.

This research includes descriptive research with a sociological judicial approach for discussing the implementation and enforcement of normative test in practice. The experiment was conducted on dairy farmers who are members of the Joint Cooperative Milk Indonesian (GKSI) Boyolali. Sources of primary data obtained through interviews and secondary data obtained through technical documentation and literature. Data analysis techniques using qualitative analysis.

The analysis showed that: (1) Pengakomodasian hygienic standards in the production process of milk by Dairy Cooperative Association of Indonesian (GKSI) are met and in accordance with the provisions of the Decree No. terantum 715/Menkes/Sk/V/2003 About Terms Catering Services Sanitation Hygiene. , (2) legal protection for consumers against standard hiegenitas the milk produced by the Association of Indonesian dairy Cooperatives (GKSI) in Boyolali refers to: (1) consumer Protection law (BFL), particularly on Article 4 letter a, Article 8 paragraph 1 letters a, Article 19, paragraph 1, (2) Decree No. 715/Menkes/Sk/V/2003 particularly Article 13, (3) the Indonesian Government Regulation No. 28 Year 2004 on Safety, Quality and Nutrition, particularly Article 2, paragraph 1 and Article 23 letter b

Keywords: hiegenitas milk production, milk consumer protection law

PENDAHULUAN

Susu yang dikonsumsi masyarakat di Indonesia umumnya berupa susu hasil olahan. Namun belakangan ini ada beberapa kasus konsumsi terhadap susu hasil olahan menimbulkan beberapa permasalahan bagi konsumen. Permasalahan yang sering terjadi adalah mutu susu yang tidak layak untuk dikonsumsi manusia. Menurunnya mutu atau kerusakan air susu sapi tersebut bisa saja disebabkan oleh tercemarnya susu oleh mikroorganisme atau benda asing lain. Hal tersebut disebabkan karena kurang higienis dalam pengolahannya maupun dalam distribusinya.¹

Aplikasi higienis dan sanitasi dalam industri pangan meliputi pengendalian terhadap lingkungan produksi, peralatan, proses, bahan dan pekerja agar tetap dalam kondisi bersih dan sehat sehingga tidak memfasilitasi terciptanya produk yang berbahaya bagi kesehatan konsumen. Selain itu kondisi lingkungan produksi dan produk pangan yang dihasilkan mampu memberikan nilai estetis bagi konsumen.²

Proses pengolahan suatu produk harus memperhatikan tingkat higienis, baik pada tempat pengolahan, alat-alat yang digunakan untuk mengolah, maupun pekerjanya itu sendiri.³ Peraturan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik

¹ Sanjaya, 26 September 2009, *Pengujian Mutu Susu Segar*, <http://skripsi-free.com/2009/09/26/mutu-susu-segar>, diunduh pada tanggal 17 Maret 2012 pukul 08.21

² Melati Pratama, 5 Februari 2010, *Higiene dan Sanitasi*, dalam <http://ilmy.blog.com/2010/02/05/higiene-dan-sanitasi/> diunduh pada tanggal 22 Maret 2012 pukul 20.21

³ Anonim, 1995, *Farmakope Indonesia, Edisi IV*, 822, Departemen Kesehatan. Republik Indonesia, Jakarta, Hal.18

(CPPB) sangat penting untuk ditaati karena konsumen mendapatkan perlindungan untuk menghindarkan dari kegiatan-kegiatan pelaku usaha (produsen) yang tidak higienis dan membahayakan konsumen.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka penulis terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul: “Konsumen Dan Higienitas Produk”

A. Perumusan Masalah

1. Apakah standar higienis telah terakomodasi dalam proses produksi susu yang dilakukan oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali?
2. Bagaimanakah perlindungan hukum bagi konsumen terhadap hiegenitas susu yang diproduksi oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali?

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan pengakomodasian standar higienis dalam proses produksi susu yang dilakukan oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali.
2. Untuk mendeskripsikan perlindungan hukum bagi konsumen terhadap hiegenitas susu yang diproduksi oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali

C. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian hukum yang dilakukan dengan pendekatan non-doktrinal yang kualitatif, yaitu lembaga-lembaga dan proses-proses yang mewujudkan berlakunya kaidah-kaidah hukum di dalam masyarakat, sebagai perwujudan makna-makna simbolik dari pelaku sosial.⁴

2. Metode Pendekatan

Penelitian ini menggunakan pendekatan non-doktrinal yang bersifat kualitatif. Artinya penelitian yuridis sosiologis sebab membahas mengenai implementasi dan menguji pelaksanaan ketentuan normatif di dalam praktek

3. Data dan Sumber Data

Sumber data yang digunakan adalah data primer, yaitu data-data yang berasal dari sumber data utama, yang berwujud tindakan-tindakan sosial dan kata.. Data sekunder diperoleh dari dokumen

4. Teknik Pengumpulan Data

Data-data yang diperlukan dalam penelitian ini, akan dikumpulkan melalui tiga cara, yaitu : melalui wawancara, observasi dan studi kepustakaan

⁴ Soetandyo Wignjosoebroto, *Metode Penelitian Hukum*, Program Pascasarjana Universitas Airlangga, Surabaya, tt. Hal. 1 dan 3

5. Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dan telah diolah akan dibahas dengan menggunakan metode analisis kualitatif, yang dilakukan melalui tahapan: pengumpulan data, reduksi data, verifikasi dan penarikan kesimpulan.

D. Tinjauan Pustaka

1. Konsumen dan hak-hak konsumen

Konsumen, adalah (lawan dari produsen), setiap orang yang menggunakan barang.⁵ Menurut pendapat dari Nasution,⁶ konsumen adalah: “Seorang yang membeli barang atau menggunakan jasa atau seseorang atau suatu perusahaan yang membeli barang tertentu atau menggunakan jasa tertentu, atau seseorang yang menggunakan suatu persediaan atau sejumlah barang.” Hak konsumen diatur dalam pasal 4 Undang-Undang No.8 Tahun 1999 adalah sebagai berikut:

- a. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
- b. Hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
- c. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa;

⁵ AZ Nasution, 1998, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Daya Widya, Hal. 42

⁶ AZ Nasution, 1995, *Hukum dan Konsumen*, Bandung: Citra Aditya Bakti, Hal. 69

- d. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan;
 - e. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
 - f. Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen;
 - g. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
 - h. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya;
2. Pengolahan susu sapi dan higienitas pemerahan susu sapi

Setelah air susu diperah, segera dibawa ke kamar susu, kemudian disaring. Penyaringan inipun perlu dilakukan dengan segera guna menghindari agar jangan sampai kuman- kuman yang hinggap pada kotoran di dalam air susu mendapat kesempatan untuk berkembang biak lebih lanjut. Sesudah air susu disaring, barulah ditakar, hal ini bila sekiranya ingin mengetahui jumlah produksi. Kemudian air susu dari beberapa ekor sapi tersebut dicampur perlahan-lahan sampai menjadi campuran air susu yang homogen. Selanjutnya air susu dialirkan ke alat pendingin. Untuk pendinginan diperlukan suhu 10-15° C selama 2-3 jam.

Higiene adalah suatu disiplin ilmu yang mempelajari bagaimana cara hidup sehat dan cara mencapai kondisi-kondisi higienis (*hygiene condition*). igienis tersebut bertujuan untuk tercapainya kenyamanan

hidup, keamanan pada waktu makan, kesehatan alat makan, dan bebasnya manusia dari bahaya-bahaya keracunan. Kondisi tersebut harus dipertahankan secara terus menerus, dikontrol, dievaluasi, dan dibuat sedemikian sehingga tetap pada tingkat kualitas tertentu.⁷

Persyaratan higienitas pengolahan susu tercantum dalam SK Nomor : hk. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk Industri rumah tangga (CPPB-IRT) sebagai berikut.

⁷ Bartono PH, 2000, *Pengantar Pengolahan Makanan*, Jakarta: PT Perja, Hal.69

Tabel II
Standar Higienis

Standar Higienis	Menurut Ketentuan CPPB-IRT	
	A	B
1. Desain Dan Fasilitas Perusahaan		
a) Bangunan dan Fasilitasnya		
b) Fasilitas Sanitasi		
c) Perlengkapan dan Peralatan		
2. Persyaratan Higiene Perusahaan		
a) Perawatan		
b) Pembersihan		
c) Penampungan dan Pembuangan Sampah		
d) Hewan Peliharaan		
e) Pakaian dan Milik Pribadi		
3. Persyaratan Higiene Dan Kesehatan Karyawan		
a) Pendidikan tentang Higiene		
b) Pemeriksaan Kesehatan		
c) Penyakit Menular		
d) Luka		
e) Pencucian Tangan		
f) Kebersihan Karyawan		
g) Perilaku Karyawan		
h) Sarung Tangan		
i) Tamu		
j) Pengawas		
4. Persyaratan Higiene Pengolahan		
a) Persyaratan bahan mentah		
b) Pengolahan		

HASIL PENELITIAN

1. Standar higiene bangunan kandang, sebagaimana yang diatur dalam SK Dirjenak No. 776/kpts/DJP/Deptan/1982 tentang syarat-syarat teknis perusahaan peternakan sapi perah. Yakni pasal Pasal 5, tentang persyaratan kandang. perusahaan harus membangun kandang dengan memperhatikan dan memenuhi persyaratan, sebagai berikut: Kandang memenuhi daya tampung., ventilasi dan pertukaran udara didalam kandang harus terjamin, bangunan kandang mengikuti persyaratan teknis, ekonomis dan permanen atau semipermanen.
2. Standar higiene Lingkungan Sekitar, sesuai dengan SK Nomor: Hk. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), maka IRT harus berada di tempat yang: bebas pencemaran dan selalu dipertahankan dalam keadaan bersih
3. Standar fasilitas sanitasi, sesuai dengan SK Nomor: Hk. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), maka fasilitas sanitasi meliputi alat cuci /pembersih seperti sikat, pel, dan deterjen
4. Standar higiene perawatan, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), terkait dengan perawatan peralatan, menyebutkan bahwa: peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya.

5. Standar higiene pembersihan, sebagaimana yang diatur dalam SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, pada Lampiran ke III yang menyebutkan bahwa, peralatan harus dicuci menggunakan bahan pembersih atau deterjen.
6. Standar higiene penampungan atau pembuangan sampah, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) penampungan atau pembuangan sampah harus: Sampah harus dibuang dan tidak menumpuk dan sampah harus dalam keadaan tertutup
7. Standar higiene hewan ternak (sapi), sesuai dengan Peraturan Menteri Nomor 55/Permentan/Ot.140/10/2006 Tentang Pedoman Pembibitan Sapi Perah Yang Baik, pada huruf J mengenai kesehatan hewan meliputi: sapi perah harus melakukan vaksinasi dan pengujian/tes laboratorium terhadap penyakit hewan menular tertentu.
8. Standar higiene pakaian dan milik pribadi, sesuai dengan “Sesuai dengan SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga: disimpan di dalam loker yang tersedia
9. Standar higiene pendidikan tentang higiene, berdasarkan pada UU No.2 Tahun 1966 Tentang Hygiene, pasal 4 maka pelaksanaan usaha-usaha kesehatan yang dilakukan meliputi: memberikan bimbingan bagi pemeliharaan dan perbaikan kesehatan badan dan jiwa

10. Standar higiene Pemeriksaan kesehatan, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), untuk kesehatan karyawan yang bekerja harus diperiksa dan diawasi kesehatannya secara berkala.
- Standar higiene Penyakit menular, sesuai dengan SK Nomor: 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, pasal 5 ayat (1) yang menyebutkan bahwa: Tenaga penjamin makanan
11. yang bekerja pada usaha jasaboga harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
12. Standar higiene Luka, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
13. Standar higiene kebersihan karyawan, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), terkait dengan kebersihan karyawan maka: Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya
14. Standar higiene perilaku karyawan, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT),
15. Standar higiene Sarung tangan, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

16. Standar higiene Tamu, menurut F.G Winarno Tamu harus dilakukan pengamanan agar tamu yang berkunjung ke tempat penanganan makanan tidak mengkontaminasi makanan, misalnya dengan memakai pakaian pelindung.
17. Standar higiene pengawas, sesuai dengan SK Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), terkait dengan pengawas, menyebutkan bahwa: seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman.

Tabel 2
Rekapitulasi Hasil Keseluruhan

Standar Higienis	Persyaratan Hygiene					
	Peternak 1	Peternak 2	Peternak 3	Peternak 4	Peternak 5	GkSI
1. Desain Dan Fasilitas						
a) Bangunan Kandang	√	√	-	√	√	
b) Bangunan Dan Fasilitasnya						√
c) Fasilitas Sanitasi	√	√	√	√	√	√
d) Lingkungan Produksi	-	√	√	√	√	
e) Perlengkapan Dan Peralatan						√
2. Persyaratan Higiene						
a) Perawatan	-	√	√	√	√	√
b) Pembersihan	√	√	√	√	√	√
c) Penampungan dan Pembuangan Sampah	√	√	√	√	-	√
d) Hewan ternak (sapi)	√	√	√	√	√	
e) hewan peliharaan						-
f) Pakaian dan Milik Pribadi	-	-	√	√	-	√
3. Persyaratan Higiene Dan Kesehatan Karyawan						
a) Pendidikan tentang Higiene	√	√	√	√	√	√
b) Pemeriksaan Kesehatan	√	√	√	√	√	√
c) Penyakit Menular	√	√	√	√	√	√
d) Luka	√	√	√	√	√	√
e) Kebersihan Karyawan	√	√	√	√	√	√
f) Perilaku Karyawan	√	√	√	√	√	√
g) Sarung Tangan	-	-	-	-	-	√
h) Tamu	-	-	√	√	-	√
i) Pengawas	-	-	√	√	-	√
4. Persyaratan Higiene Pengolahan						
a) Persyaratan bahan mentah						√
b) Pengolahan						√

√ = Sesuai

- = Tidak Sesuai

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengakomodasian standar higienis dalam proses produksi susu yang dilakukan oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) terpenuhi dan sesuai dengan ketentuan yang terantum dalam SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.;
2. Perlindungan hukum bagi konsumen terhadap standar hiegenitas terhadap susu yang diproduksi oleh Gabungan Koperasi Susu Indonesia (GKSI) di Boyolali mengacu pada: (1) Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UUPK) khususnya pada Pasal 4 huruf a, Pasal 8 ayat 1 huruf a, Pasal 19 ayat 1; (2) SK Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 khususnya Pasal 13; (3) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan, khususnya Pasal 2 ayat 1 dan Pasal 23 huruf b

B. Saran

1. Salah satu penyebab menurunnya kualitas susu segar adalah kurang higienisnya proses pemerahan. Baik dari bangunan kandang, lingkungan sekitar, peralatan, pembersihan, dsb. Maka dari itu diharapkan kepada petani perah agar dapat lebih menerapkan hygiene dan sanitasi dalam proses pemerahan maupun pada karyawan-karyawannya.

2. Dinas Peternakan dan Dinas Kesehatan di Wilayah Musuk Boyolali, dapat lebih memberikan penyuluhan yang lebih intensif tentang hygiene dan sanitasi yang terkait dengan industri rumah tangga terutama pemerahan susu segar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1995. Farmakope Indonesia. Edisi I,822. Departemen Kesehatan. Republik Indonesia. Jakarta
- Fidati, Ari W.S. 1988. *Pengolahan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Purnawijaya, Hiyasinata A. 2001. *Higienis Sanitasi dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Khudzaifah, Dimyati dan Kelik Wardiono. 2004. *Metode Penelitian Hukum*,.Surakarta: Fakultas Hukum UMS
- Mukhtar, Ashry. 2006. *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta: LPP UNS Press.
- Pratama, Melati. 5 Februari 2010, *Higiene dan Sanitasi*,dalam <http://ilmy.blog.com/2010/02/05/higiene-dan-sanitasi/> diunduh pada tanggal 22 Maret 2012 pukul 20.21
- Soekanto, Soerjono. 1986. *Pengantar Penelitian Hukum*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Spradley, James P. 1979. *The Ethnographic Interview*. Dialihbahasakan oleh Misbah Zulfah Elizabeth. dengan judul *Metode Etnografi*. Tiara Wacana Yogya. Yogyakarta.
- Wignjosoebroto, Soetandyo. 2004. *Metode Penelitian Hukum*. Surabaya: Program Pascasarjana Universitas Airlangga.
- Winarno, F.G. 1984. *Sentralisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-Undang No.7 Tahun 1996 Tentang Pangan
- Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- SK Nomor: 715/Menkes/Sk/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Menteri Nomor 55/Permentan/Ot.140/10/2006 Tentang Pedoman Pembibitan Sapi Perah Yang Baik
- SK Dirjenak No. 776/kpts/DJP/Deptan/1982 tentang syarat-syarat teknis perusahaan peternakan sapi perah
- SK Nomor: Hk. 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)